

LINEA PAVONE

## MERLOT



<i><b>Vitigno</b></i>	<b>Merlot</b>
<i><b>Collocazione</b></i>	Località Grumel di Calavino, a 400 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
<i><b>Terreno</b></i>	Marna calcarea
<i><b>Sistema di allevamento</b></i>	Pergola trentina
<i><b>Resa</b></i>	65 hl/ha
<i><b>Vinificazione</b></i>	La fermentazione avviene in vasche d'acciaio, seguita da una macerazione sulle bucce per circa tre settimane. Il vino viene in parte affinato in barrique di rovere ed in parte in acciaio per circa 12-15 mesi
<i><b>Descrizione</b></i>	Rosso profondo, intenso e nel contempo vivido. Al naso presenta una fresca carica di aromi, puliti e giustamente erbacei. In bocca si gusta con facilità, data la complessiva morbidezza; finemente tostato con un finale leggero e vellutato, che richiama la ciliegia



# RAVIS

[www.pravis.it](http://www.pravis.it)